

《豆类及豆制品精作》

图书基本信息

书名：《豆类及豆制品精作》

13位ISBN编号：9787533716622

10位ISBN编号：7533716620

出版时间：1999-01-01

出版社：安徽科学技术出版社

作者：许建田

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《豆类及豆制品精作》

内容概要

中国烹饪，独树一帜，以色、形、香、味、滋养、器俱全为准绳。书内的作品，注重原料的调理和色泽搭配，运用烹饪原理，依据一般中小型餐馆和家庭的烹饪条件与饮食习俗，力求将菜品的外观和内涵表现出朴素、实惠、易制作的特色。从构思到收集材料，再到应用材料的进程中，把廉价易得的豆类原料，制作成营养合理，题材新颖，雅俗共赏的美味佳肴，有一定审美意义，其意义在于丰富百姓餐桌，增添生活乐趣，挖掘饮食文化。

《豆类及豆制品精作》

书籍目录

- 一、猪脚炖大豆
- 二、油浸豆腐
- 三、香椿豆腐
- 四、翡翠豆腐
- 五、凤尾豆腐
- 六、臭豆腐烧凤翼
- 七、家常豆腐
- 八、九华素熏鱼
- 九、百花争艳冷盘
- 十、苔干捆大豆芽
- 十一、鸽蛋寿桃豆腐
- 十二、椰岛风光
- 十三、贝柱扒豆腐
- 十四、冬瓜脯卷三丝
- 十五、豆腐瓢瓠瓜
- 十六、玛瑙豆腐
- 十七、千丝豆腐
- 十八、竹荪绿豆粉丝
- 十九、菠萝竹荪卷豆角
- 二十、笋尖炒豌豆苗
-

《豆类及豆制品精作》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com